KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK II 1931 r. ZESZYT 32.



TREŚĆ NUMERU: PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA — MAG. PRAW *ANDRZEJ NAWROCKI.* LECZNICTWO DOMOWE — DR. *M. KŁOSIŃSKA.* KUCHNIA WYKWINTNA — *PANI ELŻBIETA.* USŁUGA PRZY STOLE — *H. ZNATOWICZÓWNA.* HODOWLA DROBIU — *ZOFJA PRAŻMOWSKA.* OWOCE DROBNE — *ZOFJA WRÓBLEWSKA.*

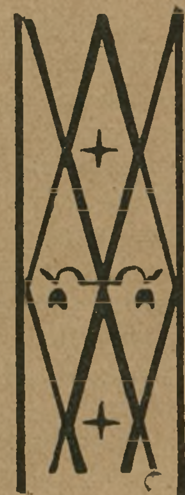
Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone.



KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK II ZESZYT 32 1931 r.



REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 289-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 24.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

MAG. PRAW ANDRZEJ NAWROCKI

Świadectwa przemysłowe i karty rejestracyjne *nabywa się* w tym okręgu władzy podatkowej I instancji, w którym znajdują się zakłady handlowe lub przemysłowe, albo należące do nich składy, lub w którym wykonywane jest przedsiębiorstwo, względnie zajęcie przemysłowe. Świadectwa przemysłowe dla handlu wędrownego nabywa się w okręgu stałego zamieszkania przedsiębiorcy. Świadectwa przemysłowe i karty rejestracyjne należy nabywać w listopadzie i grudniu roku poprzedzającego rok podatkowy, przyczem opłaty za nie uiszcza się w jednorazowej kwocie za cały rok podatkowy zgóry. Podatnik, który działalność, wymagającą nabycia świadectwa przemysłowego, rozpoczyna w ciągu roku kalendarzowego, powinien wykupić świadectwo przemysłowe przed rozpoczęciem tej działalności, przyczem, jeżeli działalność rozpoczyna przed 1 lipca — musi wykupić świadectwo na cały rok, a jeżeli działalność rozpoczyna od 1 lipca lub później — nabywa świadectwo przemysłowe półroczne, za cenę równą połowie świadectwa normalnego. Ważność świadectw tego rodzaju upływa zawsze z końcem roku kalendarzowego. Przepis powyższy odnosi się również do kart rejestracyjnych na składy otwierane w środku roku.

Świadectwa przemysłowe półroczne, nawet w razie rozpoczęcia działalności przed 1 lipca, mogą nabywać przedsiębiorstwa handlowe i przemysłowe, wykonane sezonowo w miejscowościach klimatycznych i leczniczych; ważność tych świadectw gaśnie w sześć miesięcy po ich wydaniu.

Dla otrzymania świadectwa przemysłowego należy złożyć pisemną deklarację, oddzielną dla każdego zakładu, zajęcia i t. d. W deklaracji tej należy zamieścić imię i nazwisko, względnie nazwę lub firmę przedsiębiorstwa; rodzaj przedsiębiorstwa, zakładu lub zajęcia i inne cechy niezbędne do określenia ceny świadectwa; miejsce wykonywania przedsiębiorstwa; cenę świadectwa przypadającego według taryfy; podpis składającego deklarację (takie same deklaracje należy składać przy nabywaniu kart rejestracyjnych).

Gdyby przed wygaśnięciem świadectwa przemysłowego zaszły w przedsiębiorstwie jakieś zmiany, uzasadniające zaliczenie go do kategorji wyższej, lub gdyby przedsiębiorstwo zostało przeniesione do miejscowości zaliczonej do klasy wyższej, trzeba będzie uiścić odpowiednią dopłatę, która zostaje pobrana w stosunku rocznym, gdy zmiany nastąpiły przed 1 lipca, a w stosunku półrocznym, jeżeli zmiany miały miejsce w terminie późniejszym.

Jeżeli przed wygaśnięciem świadectwa przemysłowego zmieni się osoba przedsiębiorcy lub miejsce wykonywania przedsiębiorstwa, musi być

na świadectwie dokonana adnotacja przez władzę podatkową pierwszej instancji; o zmianach tego rodzaju należy zawiadomić władzę podatkową w ciągu miesiąca, pod grozą unieważnienia świadectwa przemysłowego. Adnotacja o zmianie osoby przedsiębiorcy dokonywana jest tylko pod warunkiem uiszczenia zaległości podatku przemysłowego, obciążających przedsiębiorstwo (to samo dotyczy kart rejestracyjnych).

Świadectwa przemysłowe na zajęcia osobiste (agenci i t. p.) nie mogą być odstępowane innym osobom.

Świadectwa przemysłowe i karty rejestracyjne winny być umieszczane w zakładach, względnie składach na widocznem miejscu.

Gdyby świadectwo przemysłowe zaginęło, przedsiębiorca obowiązany jest wnieść do urzędu skarbowego prośbę o wydanie mu duplikatu; duplikat wydawany jest za wzrotem kosztów formularza.

Niezwłocznie po upływie terminu, wyznaczonego na zaopatrywanie się w świadectwa przemysłowe, rozpoczyna się *lustracja* przedsiębiorstw, mająca na celu zbadanie rodzaju i rozmiarów każdego przedsiębiortswa, zebranie danych, niezbędnych do należytego obliczania podatku przemysłowego, oraz ustalenie czy wszystkie przedsiębiorstwa posiadają właściwe świadectwa przemysłowe. Poza tem naczelnicy władz podatkowych pierwszej instancji obowiązani są możliwie najczęściej sprawdzać wysokość obrotów osiąganych przez przedsiębiorstwa. Dla ułatwienia lustracji, zakłady handlowe i przemysłowe, oraz oddzielne składy, winny być zaopatrzone w umieszczone w miejscach widocznych szyldy. Lustracji dokonywa się w obecności przedsiębiorcy lub jego zastępcy, a w razie ich nieobecności, wobec powołanej na świadka osoby postronnej; lustracje przeprowadza się w godzinach wyznaczonych na prowadzenie handlu i uprawianie przemysłu, przyczem dokonywanie ich nie powinno przeszkadzać w pracy przedsiębiorstwa. O dokonaniu lustracji czyni się wzmiankę na świadectwie przemysłowem, względnie na karcie rejestracyjnej. Przedsiębiorca obowiązany jest okazać urzędnikom lustrującym przedsiębiorstwo księgi handlowe i wszelkie inne zapiski, posiadające znaczenie dla określenia obrotów.

Jeżeli podczas lustracji urzędnicy spotkają się z odmową okazania ksiąg lub zapisków, albo lustracja wykaże, iż przedsiębiorstwo, zajęcie czy skład prowadzone są bez nabycia świadectwa przemysłowego lub karty rejestracyjnej, albo za świadectwami niewłaściwemi, że świadectwo przemysłowe lub karta rejestracyjna nie są umieszczone na widocznem miejscu, albo zakład nie jest zaopatrzony w szyld, że świadectwo względnie karta nie została przedstawiona dla dokonania na nich wymaganej adnotacji, lub nie została złożona prośba o duplikat w razie zaginięcia świadectwa przemysłowego — lustrujący sporządzają protokół, wymieniając w nim przekroczenia i okoliczności, które te przekroczenia stwierdzają. Protokół zostaje okazany przedsiębiorcy, który ma prawo niezwłocznie lub w ciągu najbliższych 8 dni złożyć do niego wyjaśnienia.

Do 15 lutego każdego roku należy składać *zeznania o obrocie* osiągniętym w minionym roku kalendarzowym. Zeznania te należy składać odrębnie:

1. co do każdego oddzielnego zakładu i przedsiębiorstwa handlowego, zaliczonego do kategorji I i II przedsiębiorstw handlowych;

2. co do każdego oddzielnego zakładu i przedsiębiorstwa przemysłowego, zaliczonego do pierwszych pięciu kategoryj przedsiębiorstw przemysłowych;

3. co do każdego zajęcia przemysłowego, zaliczonego do kategorji I i II lit. a) i b) zajęć przemysłowych;

4. co do każdego samodzielnego wolnego zajęcia zawodowego.

Przedsiębiorstwa handlowe i przemysłowe, zaliczone do kategoryj niższych mogą także składać zeznania o obrocie i odnoszą wtedy tę korzyść, że jeżeli wyrażą gotowość przedłożenia komisji szacunkowej względnie władzy podatkowej ksiąg handlowych wraz z dokumentami i rachunkami, to obrót ich nie może być ustalony odmiennie od zeznania, o ile księgi ich nie zostaną uznane za nieprawidłowe lub nierzetelne.

W zeznaniu o obrocie należy wymienić:

1. imię i nazwisko względnie nazwę lub firmę;

2. miejsce zamieszkania;

3. rodzaj zakładu, przedsiębiorstwa lub zajęcia;

4. miejsce wykonywania przedsiębiorstwa lub zajęcia;

5. ilość i bliższe oznaczenie oddzielnych składów;

6. ogólną sumę obrotu osiągniętego w ciągu ubiegłego roku kalendarzowego (przedsiębiorstwa handlowe I i II kategorji, przedsiębiorstwa przemysłowe I — V kategorji, o ile prowadzą prawidłowe księgi handlowe, spółki akcyjne, spółki z ogr. odp. i t. p. winny podać obrót osiągnięty w każdym poszczególnym miesiącu ub. roku);

7. oświadczenie czy prowadzone są księgi handlowe i czy na poparcie zeznanej sumy obrotu gotów jest płatnik przedstawić je władzy skarbowej;

8. zapewnienie, że wszystkie przytoczone w zeznaniu dane zostały oznajmione według najlepszej wiedzy i sumienia;

9. własnoręczny podpis osoby składającej zeznanie.

Zeznania składa się właściwym władzom podatkowym pierwszej instancji.

Przedsiębiorstwa handlowe I i II kategorji i przemysłowe I — V kategoryj, prowadzące prawidłowe księgi handlowe, oraz spółki akcyjne, spółki z ogr. odp., oraz inne przedsiębiorstwa, które obowiązane są do publicznego ogłaszania sprawozdań o swych operacjach, lub do składania sprawozdań do zatwierdzenia właściwym organom, winny po upływie każdego miesiąca kalendarzowego, najpóźniej do 15-go miesiąca następnego, *wpłacić* do kasy skarbowej *zaliczkę* na podatek przemysłowy (od obrotu) w wysokości podatku przypadającego od obrotu osiągniętego w miesiącu ubiegłym. Inni płatnicy najpóźniej do dnia 15-go po upływie każdego kwartału kalendarzowego wpłacają zaliczkę w wysokości conajmniej $^1/_5$ podatku wymierzonego za ubiegły rok kalendarzowy. Dowody uiszczenia tych zaliczek dołącza się przy składaniu omówionego wyżej zeznania o obrocie.

Przedsiębiorstwa nowopowstałe obowiązane są uiszczać kwartalne wpłaty na podstawie obrotu rzeczywistego.

Od zaliczek niewpłaconych we właściwym terminie pobierane są kary za zwłokę.

Ustaleniem obrotów podlegających opodatkowaniu oraz obliczaniem podatku przemysłowego zajmują się *komisje szacunkowe*, od których służy odwołanie do *komisyj odwoławczych*. Dla spółek z ogr. odp. i t. p. (patrz wyżej) pierwszą instancją jest właściwy urząd skarbowy podatków i opłat skarbowych, a drugą instancją izba skarbowa. Izba Skarbowa jest jednocześnie pierwszą instancją dla spółek akcyjnych, dla których drugą instancję stanowi Ministerstwo Skarbu.

Zeznania o obrocie sprawdzane są przez władzę podatkową pierwszej instancji, która posiłkuje się przy tem wszelkiemi posiadanemi materjałami i która następnie przygotowuje wnioski dla komisji. Ta sama władza przygotowuje również wnioski o obrotach przedsiębiorstw, które obowiązkowi złożenia zeznania nie zadośćuczyniły, lub które od obowiązku tego są zwolnione. Dla należytego sprawdzenia zeznań i ustalenia wysokości podatku władze podatkowe pierwszej instancji i komisje szacunkowe mogą żądać od płatników ustnych wyjaśnień, przedłożenia ksiąg handlowych i t. p., zbierać informacje od osób obznajmionych ze stosunkami faktycznemi, powoływać biegłych i t. p. Po złożeniu przez naczelnika władzy podatkowej pierwszej instancji wniosku, komisja ustala obroty danego przedsiębiorstwa i przypadający podatek.

Jeżeli płatnik na poparcie swego zeznania wyraził gotowość przedłożenia ksiąg handlowych wraz z dokumentami i rachunkami, to obrót jego nie może być ustalony odmiennie od zeznania, o ile księgi nie zostały uznane za nieprawidłowe lub nierzetelne. Nieprzyjęcie obrotu wykazanego w księgach musi być protokólarnie stwierdzone i uzasadnione, a odpis uzasadnienia doręcza się płatnikowi.

Podatki od drobnych przedsiębiorstw mogą być pobierane na mocy rozporządzenia Ministra Skarbu bez ustalania w poszczególnych wypadkach sum obrotu, lecz na podstawie pewnych przeciętnych norm obrotu, ustalonych dla poszczególnych gałęzi drobnych przedsiębiorstw, oraz w drodze podziału pomiędzy poszczególne drobne przedsiębiorstwa ryczałtowych kwot podatku.

O kwocie ustalonych obrotów i kwocie wyznaczonego podatku płatnik zostaje zawiadomiony *nakazem płatniczym*, w którym wskazany jest również termin i tryb wnoszenia odwołań. Nakazy płatnicze winny być rozesłane najpóźniej do dnia 15 kwietnia roku następującego po roku podatkowym, gdyby zaś rozesłanie ich nastąpiło później, odpowiednio przedłużony zostaje termin płatności podatku, oraz termin prekluzyjny wnoszenia odwołań.

Podatek przemysłowy *uiścić* należy do dnia 15 maja. Podatek obliczony przez władzę skarbową (spółki etc. patrz wyżej) winien być wpłacony w ciągu 14 dni od dnia doręczenia zawiadomienia.

Odwołanie od decyzyj ustalających kwotę obrotu i wymiar podatku należy wnosić w terminie następującym:

1. spółki z ogr. odp., spółki akcyjne i t. d. w ciągu 14 dni od otrzymania zawiadomienia;

2. wszyscy inni płatnicy — najpóźniej do dnia 15 maja roku następującego bezpośrednio po roku podatkowym.

Spóźnione odwołania pozostawiane są bez rozpatrzenia. Wniesienie odwołania nie zwalnia od obowiązku zapłacenia podatku w przepisanym terminie.

Prawo składania odwołań nie przysługuje tym płatnikom ,którzy bez udowodnienia ważnej i nieuchronnej przyczyny nie złożyli zeznań o obrocie, wogóle lub złożyli je po terminie.

Odwołania rozstrzygają komisje odwoławcze, których decyzje powinny zapaść w przeciągu 6 miesięcy od dnia odwołania; termin ten ulega przedłużeniu o dalsze 3 miesiące, jeżeli przed upływem czasokresu pierwotnego zażądano od płatnika wyjaśnień. Decyzję komisji odwoławczej może już tylko płatnik zaskarżyć do Najwyższego Trybunału Administracyjnego.

LECZNICTWO DOMOWE

Dr. M. KŁOSIŃSKA.

Ukąszenie przez pszczołę. Bóle głowy. Niedomagania i schorzenia organów trawiennych.

Z cyklu ratownictwa pozostaje nam jeszcze do omówienia ukąszenie przez: pszczołę, osę, bąka, dotkliwe w sezonie letnim pokąsanie przez komary.

Ukąszenie przez pszczołę przestaje być bolesne i dotkliwe jeżeli usuniemy natychmiast żądło, a następnie miejsce zranione natrzemy amoniakiem, lub w braku amoniaku namydlimy zwyczajnem mydłem.

Ślad po ukąszeniu: *osy, bąka, komara* trzeba zmyć olejkiem migdałowym, albo amoniakiem. Jeżeli pokąsanie jest tak dotkliwe, że obrzęk długo nie ustępuje doskonałym i radykalnym środkiem jest parówka całego ciała, wywołująca silne poty.

Przechodząc do *lecznictwa domowego* zaczniemy od omówienia niedomagań, które nie wymagają koniecznej interwencji lekarza, muszą być jednak odpowiednio pielęgnowane i leczone w przeciwnym bowiem wypadku mogą się przekształcić w poważne i długotrwałe niedomagania.

Bóle głowy. Bóle głowy występują samoistnie, albo jako uboczne objawy przy chronicznych, lub nagłych niedomaganiach. Silne, uporczywe bóle głowy, nie ustępujące pod wpływem środków przeciwdziałających, są zazwyczaj wstępem do ciężkich chorób zakaźnych. Bóle głowy zaliczyć też należy do charakterystycznych objawów przy: anemji, zaburzeniach żołądkowych, chorobach nerek, przepracowaniu i t. p.

Jeżeli ból głowy występuje okresowo w połączeniu z nudnościami, a niejednokrotnie z silnemi torsjami, mamy do czynienia z *migreną*.

Samoistne bóle głowy są zwykle spowodowane przyczynami zewnętrznemi, jak: przebywanie w pomieszczeniach pozbawionych świeżego powietrza; działanie silnych aromatów; przemęczenie; głód; przestrach; wzruszenie i t. p. Przy takich *samoistnych* bólach głowy wystarczy zażyć proszek od bólu głowy, lub pastylkę pyramidonu; po zażyciu proszku położyć się w spokojnem, odosobnionem miejscu na 15 — 30 minut, a ból głowy przejdzie bez śladu.

Bóle głowy występujące, jako objawy wtórne dadzą się nieraz usunąć chwilowo, lub złagodzić wyżej wymienionym sposobem, będą to jednak sposoby połowiczne, przejściowe; usunąć zło da się jedynie przez *leczenie* i *wyleczenie* podstawowej przyczyny, to znaczy chronicznej, czy przejściowej choroby powodującej bóle głowy. Jeżeli ból głowy powtarzający się często, a nawet czasem i codziennie ma za źródło przemęczenie pracą umysłową, niezbędnym jest dłuższy wypoczynek i ogólne zasilenie organizmu.

Przy migrenie należy odosobnić chorego; ułożyć go w przewiewnym, oddalonym od zgiełku domowego pokoju; zasłonić okna. Jeżeli chory ma twarz i głowę rozpaloną kłaść na czoło zimne okłady; jeżeli zauważymy objawy wręcz przeciwne (twarz blada i chłodna, czoło również chłodne (kłaść na głowę okłady rozgrzewające i podać proszek pyramidonu, phenacetyny, lub aspiryny).

Niedomagania i schorzenia organów trawiennych. Chroniczne niedomagania i schorzenia przewodu pokarmowego i organów trawiennych to przejawy nieomal że codziennie spotykane i niesłusznie, a nawet z wielką szkodą dla ogólnego stanu zdrowia ludzkiego, bagatelizowane.

Dobre i prawidłowe trawienie to podstawa zdrowia, siły, równowagi psychicznej, wyglądu i odporności na wszelkie inne niedomagania. Dlatego też nie wolno zaniedbywać nieprawidłowości trawienia, a przieciwdziałać im natychmiast, zanim przejdą w trudny do zwalczenia stan chroniczny, podkopujący organizm.

Do tego rodzaju zgubnych niedomagań zaliczyć należy w pierwszym rzędzie *atonję kiszek*, czyli leniwe ich działanie, przechodzące z czasem w stan graniczący z bezwładem.

Przy atonji kiszek trzeba zwrócić przedewszystkiem uwagę na sposób odżywiania. Podawać potrawy pobudzające ruch robaczkowy kiszek. Doskonale działają masaże brzucha, prawidłowo uprawiana gimnastyka, ruch na świeżem powietrzu. W stanach przewlekłych zasięgnąć porady lekarza. Objawy: brak regularnych wypróżnień, bóle głowy, osłabienie.

Zaparcie stolca najlepiej leczyć środkami naturalnemi nie aptecznemi, do których organizm łatwo się przyzwyczaja i wkrótce przestaje na nie reagować.

Do środków naturalnych zaliczamy przedewszystkiem odżywianie pobudzające trawienie i nie przeciążające żołądka, a więc: dania lekkie, a pożywne, dużo kompotów, świeżych owoców, zsiadłe mleko, kefir jednodniowy, chleb razowy żytni i pszenny, sałaty zaprawiane sokiem cytrynowym, jarzyny świeże i kiszonki. Poza tem wskazane jest spożywanie na czczo (zaraz po przebudzeniu) śliwek suszonych, fig, surowych jabłek z miodem, soku od kiszonej kapusty.

Sposób stosowania tych środków naturalnych jest następujący:

Śliwki suszone — namoczyć wieczorem 4 — 6 śliwek suszonych (w dobrym gatunku), zalewając je ciepłą wodą. Rano, natychmiast po przebudzeniu

osączyc śliwki, zjesc je popijając szklanką zimnej wody.

Figi — 3 — 4 figi zjeść również na czczo — popić szklanką wody zimnej.

Jabłko z miodem — utrzeć na porcelanowej tarce, lub poszatkować drobno jabłko winkowate (ze skórką — umyć starannie!) wymieszać z paroma łyżeczkami czystego miodu pszczelnego — popić szklanką zimnej wody.

Sok od kapusty kiszonej, albo kapustę kiszoną pić, czy spożywać na czczo.

Stosując wyżej podany régime trzeba wystrzegać się jednostajności, to znaczy co kilka dni zmieniać środek stosowany, aby w ten sposób zapobiec ewentualności przyzwyczajenia się organizmu do jego działania.

Gdyby taka naturalna kuracja nie dawała pożądanego efektu zażywać codziennie rano pół łyżeczki soli karlsbadzkiej, rozpuszczonej w pół szklance gorącej wody. Sól karlsbadzką trzeba również zażywać na czczo i to nie później, jak na pół godziny przed pierwszem śniadaniem.

Wzdęcie. Wzdęcie występuje najczęściej po spożyciu pokarmów ciężkostrawnych, jak: groch, kapusta, duże ilości chleba razowego, albo też na skutek spożywania potraw naogół obojętnych, jednakże działających w sposób specjalny na dany organizm. Również i mleko zsiadłe, tak cenne dla organizmu ludzkiego z punktu widzenia składników odżywczych, wywołuje u niektórych osób silne wzdęcie. W przytoczonym tutaj wypadku (mleko zsiadłe) należy przyrządzać mleko nie na podstawie mleka *surowego*, a *gotowanego,* zakwaszając je kwaśną śmietaną. Tak przyrządzone nie działa rozdymająco nawet na najwrażliwszy żołądek.

Wzdęcia powinny unikać przedewszystkiem osoby chore na serce, lub wątrobę, gdyż ucisk rozszerzonego gazami żołądka może spowodować w obydwuch wypadkach ataki silnych bóli.

Wzdęcie objawia się uczuciem pełności i bólem brzucha. Środkiem wskazanym przy wzdęciu jest węgiel zwierzęcy (carbo animalis), który zażywać należy po jedzeniu. Węgiel podawać trzeba w opłatkach — podawany wprost w wodzie zamula jamę ustną i jest bardzo niemiły w użyciu.

Zgaga. Zgaga występuje najczęściej po zjedzeniu zbyt tłustych, lub przyrządzanych na sztucznych, czy nieświeżych tłuszczach, pokarmów.

Zgaga objawia się silnem pieczeniem w przełyku pokarmowym, goryczą podobną do uczucia jakie pozostaje po przełknięciu chininy i kwaśnem odbijaniem.

Usuwa się zgagę przez zażycie sody oczyszczanej, lub magnezji palonej. Sody pół łyżeczki; magnezji na czubek noża. Rozpuścić w letniej wodzie, lub poprostu wsypać na język i popić paroma łykami wody.

Przy wyraźnej skłoności do wzdęcia i do zgagi unikać pokarmów wywołujących te objawy.

Biegunka (rozstrój żołądka). Biegunka powstaje na tle nerwowem; na tle przeziębienia, lub spożycia nieświeżych, zepsutych, czy też wadliwie zestawionych pokarmów.

Biegunce towarzyszą objawy następujące: silny rozstrój żołądka (częste bolesne wypróżnienia), ból brzucha, rżnięcie, wzdęcie.

Przy silnych biegunkach trzeba przedewszystkiem dać choremu na przeczyszczenie; położyć go do łóżka; ciepło okryć; dawać gorące okłady na brzuch; zachować bardzo ścisłą dietę (kleiki, żadnych pokarmów stałych). W razie gdyby po zastosowaniu środków powyższych biegunka nie ustawała dać po upływie doby 10 — 15 kropli opium, lub też trzy razy dziennie po 15 kropli Inoziemcowa. Przy ostrych stanach, szczególniej jeżeli zauważymy odchody krwawe, lub podniesioną temperaturę natychmiast wezwać lekarza.

Wymioty. Wymioty towarzyszą najczęściej chorobom żołądka, jakkolwiek występują też na tle nerwowem, lub jako objaw wstępny choroby zakaźnej. W ostatnim wypadku temperatura jest zawsze dosyć silnie podniesiona np. przy szkarlatynie.

Biorąc pod uwagę wymioty wywołane zaburzeniami żołądkowemi trzeba nadmienić że występują one zazwyczaj jako skutek przejedzenia, mieszania nieodpowiednich pokarmów, napojów, lub spożyciu nieświeżych potraw.

Wymioty powstrzymuje się przez zażycie 3 — 4 kropel jodyny wpuszczonych do łyżeczki wody. Gdy się już torsje uspokoją i minie uczucie mdłości, trzeba dać choremu na przeczyszczenie i pozostawić go kilka dni na diecie.

Ślepa kiszka (wyrostek robaczkowy). Niedomagania na tle ślepej kiszki objawiają się bólami, po prawej stronie brzucha. Przy silnych atakach (zapalenie) występują wymioty, zaparcie stolca, podniesiona temperatura.

Przy zaburzeniach związanych ze ślepą kiszką nie wolno pod żadnym pozorem dawać na przeczyszczenie, nie można też chorego pozostawić bez opieki lekarskiej, gdyż zaniedbanie tego rodzaju niedomagań może doprowadzić do ropnego zapalenia i spowodować śmierć.

Pomoc doraźna przed przybyciem lekarza — zimne okłady na miejsce bolące. Raz jeszcze zwracam uwagę na to, aby przy zaburzeniach wywołanych ślepą kiszką zasięgnąć natychmiast porady lekarza chirurga, *nie dawać na przeczyszczenie* i zachować dietę, a w każdym razie unikać pokarmów ciężkich.

Idjosynkrazja. Idjosynkrazja przejawia się zaburzeniami wywołanemi w organizmie działaniem pokarmów, lub zapachów, których dany organizm nie przyswaja sobie.

Idjosynkrazja powstaje przeważnie na tle nerwowem. Objawy jej dają się zauważyć najczęściej pod wpływem spożycia, a nawet zapachu: poziomek, truskawek, raków, alkoholu; również i niektóre lekarstwa, jak naprzykład chinina, powodują te same objawy.

Objawy: pokrzywka pod postacią czerwonych drobnych plamek pokrywających skórę. Pokrzywce towarzyszy silne swędzenie. Jeżeli przyczyna nie zostanie szybko usunięta stan pogarsza się znacznie, przychodzą dreszcze, podniesiona temperatura, ogólne złe samopoczucie.

Jeżeli objawy idjosynkrazji występują pod wpływem zapachu, wystarczy usunąć natychmiastowo przyczynę, a stan chorego szybko się poprawia, natomiast jeżeli został spożyty pokarm, czy płyn wywołujący te objawy, trzeba dać choremu na przeczyszczenie, zachować djetę kilkodniową.

W obydwóch wyżej przytoczonych wypadkach zbawiennie działają ciepłe owijania (owinięcie całego ciała w ciepłe, wygrzane koce).

U niektórych osób objawy te występują też pod wpływem działania roślin. U nas wywołuje je primula. To też jeżeli nie możemy się doszukać przyczyn choroby w pokarmach, napojach, zapachach, czy lekarstwach zażywanych trzeba zwrócić uwagę na to, czy w mieszkaniu osoby chorej nie znajduje się roślina o zdradzieckiem, a mało komu znanem działaniu. Usunąć ją natychmiast *nietylko z pokoju chorego, ale z mieszkania.*

GRUPA XI. WYKŁAD 1.

KUCHNIA WYKWINTNA

PANI ELŻBIETA

Co nazywamy kuchnią wykwintną. Zupy i paszteciki

Pojęcie o wykwincie w kuchni ściśle się łączy z pewnemi daniami zbyt kosztownemi lub zbyt skomplikowanemi do codziennego użytku, skądinąd jednak i ze sposobem przyrządzenia i podania dań wprawdzie prostych lecz których wykonanie podniosło je do doskonałości. Są gospodynie u których każde, najskromniejsze danie nosi cechę wykwintną, są inne, u których najwytworniejsze smakołyki giną wskutek niestarannego przyrządzenia.

Do pewnego stopnia o wykwincie kuchni stanowi też umiejętne ułożenie jadłospisu, uzupełniającego smak jednego dania drugiem, podnoszącego smak ten umiejętnie dobraną przystawką lub tylko przyprawą. O sztuce umiejętnego układania jadłospisów będę obszernie mówiła gdzieindziej. Gustu, smaku, wykwintu nawet praktycznie nauczyć trudno, a tem bardziej przez korespondencję. Są to rzeczy wrodzone, które conajwyżej przez ciągłą praktykę rozwinąć można. Pozostaje mi więc tylko omówienie tych dań, które u nas w Polsce za lepsze, za wykwintniejsze są uważane. Bo pod tym względem panują na świecie duże różnice, naprzykład sos majonezowy, najprawdziwszy sos majonezowy z nicejskiej oliwy, składnik konieczny każdej wystawnej kolacji — w Paryżu jest sprzedawany w każdym sklepiku, jako dodatek do najskromniejszego kawałka mięsa lub ryby. Langustę, przed wojną stanowiącą u nas o prawdziwie pierwszorzędnej przekąsce a obecnie, jako przedmiot zbytku zupełnie zabronioną, jada się w tymże Paryżu w każdej robotniczej jadłodajni.

Więc za wykwintne zupy są u nas uważane rosół i barszcz w filiżankach, ze wszelkiemi odmianami tych obu rodzai. A zatem rosół z kury lub indyka i rosół rumiany, barszcz burakowy łagodny, lub ostry, barszczyk pomidorowy, kwasek ogórkowy i t. p. Z zup postnych i jarskich czysty rosół rybny (rosyjska „Ucha“), czysty rosół jarzynowy i buljon grzybowy.

Wszystkie te zupy powinny być bardzo klarowne, bardzo gorące i podaje się je przeważnie w filiżankach. Robią się one na podstawie dobrego, mięsnego rosołu, przyczem dodatek dróbków kurzych lub indyczych, znakomicie ich smak podnosi. Rosół rumiany nabiera koloru przez gotowanie w nim kawałka mocno przyrumienionej wątróbki.

Jeżeli czysty rosół podajemy na talerzach, to jedyny do niego dopuszczalny dodatek stanowią drobno krajane jarzynki „julienne‘a“, listki szczawiu lub szpinaku w połączeniu z wpuszczonem wprost do talerza poszetowem jajkiem lub plastrem jajecznego kremiku. Wszelkie kluski i kluseczki, kaszki, kartofelki, obfitsze jarzyny i ćwiartki kapusty pozostają do codziennego użytku.

Chcąc otrzymać barszczyk o ognistym, czerwonym kolorze, gotowy już barszcz przelewamy przez sitko z utartym, ćwikłowym burakiem, daje to nietylko kolor lecz i pewien smak orzeźwiający, nie dający się niczem zastąpić. Smak barszczu zaostrzamy bądź białym pieprzem bądź papryką, najlepiej różaną, mniej ostrą.

Dalej do rzędu zup wykwintnych zaliczamy

wszystkie zupy purée jarzynowe — ze świeżych jarzyn, do których oczywiście nie należą różne zawiesiste grochówki, ani fasolówki. Więc purée z zielonego groszku, z karotki (potage crécy), z kalafjorów, szparagów i t. p. Do wszystkich tych zup już przetartych wkładamy oddzielnie ugotowane najdelikatniejsze cząstki jarzyn: łebki szparagów, najbielsze różyczki kalafjorów, plasterki karotki, najdrobniejszy groszek. Zupy te zaprawiamy zawsze słodką śmietaną i zaciągamy żółtkami z jaj, zaprażki z mąki i masła pozostawiając do zup pospolitych. Kawalątko młodego masła włożonego do wazy przed wlaniem do niej zupy, ogromnie podnosi smak każdej z nich. Pozatem eleganckiem uzupełnieniem zup z jarzyn jest ptysiowy groszek, dodawany wprost do talerza po nalaniu doń zupy.

Klasyczną wykwintną zupą jest zupa żółwiowa, u nas dla braku świeżych żółwi tylko z konserw amerykańskich przyrządzana. Do złudzenia podobną do niej może być zupa z główki cielęcej na mocnym rosole z dodatkiem madery i pieczarek przyrządzona. Kawałki główki ze skórką w cienkie płatki pokrajane doskonale imitują mięso żółwie. Oprócz niej często słyszymy nazwę ox-tail (czytaj „Okstel"). Jest to zupa z wołowego ogona niczem się nie różniąca od zwykłego, rumianego rosołu z dużą ilością kości i jarzyn ugotowanego, tylko z dodatkiem paru łyżek madery, przed samem podaniem wlanej, aby aromat wina się nie ulotnił.

Do zup lepszych należy też zupa pomidorowa, jednak nie taka zababrana mąką i śmietaną i pełna rozklejonego ryżu, jaką spożywa przez całą jesień i zimę połowa ludności miast i wsi polskich — lecz esencjonalna, na dobrym rosole zrobiona zupa purée z pomidorów wyduszonych z masłem, zagęszczona conajwyżej paru żółtkami, lub emulsją z kaszy perłowej.

Taka rozklejona i przefasowana emulsja z kaszy perłowej gra ogromną rolę w kuchni francuskiej. Zastępuje ona zaprażkę mączną i nadaje zaprawionym nią zupom specjalnie gładki, aksamitny smak. Na takiem „crème d'orge perlé" przyrządza się cały szereg zup o wysokiej wartości smakowej, setkami przepisów których są przepełnione francuskie książki kucharskie.

Wystarczy raz popróbować dodać takiej emulsji do zupy pieczarkowej lub szparagowej, żeby pozostać wiernym zwolennikiem tej zaprawy.

Zupę purée z kury zwaną „potage à la reine", przyrządzamy, przepuszczając mięso z ugotowanej kury wraz z razem rozgotowanym ryżem, przez maszynkę i zaprawiając to purée rosołem.

Do takiej królewskiej zupy wkłada się też rodzaj delikatnych kluseczek z mięsa, o których szczegółowo powiem przy vol-au-vent — gorącej potrawce we francuskiem cieście.

Tak samo jak zupę purée z kury robimy zupę ze zwierzyny, która może liczyć tyle odmian ile posiadamy gatunków dwu i czworonożnej dziczyzny. Taki „potage chasseur" chociaż bardzo wykwintny może być praktycznie przyrządzony z różnych resztek zająca, kuropatw, lub bażanta.

Nakoniec pozostaje mi powiedzieć słów kilka o zupie rakowej — koronie zup polskich.

Zacznę od wypadu przeciwko różnym barbarzyństwom popełnianym przy gotowaniu raków. Przedewszystkiem nie należy wyrywać żywym rakom kiszeczek z szyjki, jest to męczenie biednych zwierzątek niczem nie umotywowane. Żywe raki wrzuca się do osolonego wrzątku, w którym momentalnie śmierć znajdują, a nie nastawia w zimnej wodzie, jak to czyni wiele kucharek. Raki się długo męczą zanim się woda zagotuje a nic przez to nie są smaczniejsze. Przy czyszczeniu raków też należy przechowywać wszystkie wnętrzności za wyjątkiem kiszeczki z szyjki i czarnego pęcherzyka z cieczą około głowy, które odrzucamy. Wnętrzności raka nie mniej smaczne od szyjek i łapek używamy przy robocie nadzienia do skorupek. Nadzienie to się robi zupełnie tak samo jak nadzienie do kurcząt: z masła, żółtka, koperku i bułeczki, paru łyżek rosołu i doskonale utartych wyżej wymienionych wnętrzności. Wszelkie kombinacje z ryżu, kaszki i t. p. należą do mniej wykwintnych.

Zupa rakowa jest jedyną zupą zabielaną śmietaną, którą uznaje kuchnia wystawna. Smak jej zależy od doskonałego utłuczenia skorupek i uduszenia ich w maśle, które znowu nadaje kolor całej zupie. Masło to po podlaniu skorupek wodą wypływa na wierzch i starannie zebrane trzyma się do chwili podania zupy. Wkładamy je do zupy w ostatniej chwili inaczej straci kolor.

Oprócz zupy rakowej zabielanej, znaną jest zupa rakowa czysta „bisque d'ecrevisses", czyli mocny rosół mięsny zagotowany z utłuczonemi rakami i zaprawiony rakowem masłem. I tutaj, niektórzy kuchmistrze popełniają nieuzasadnione niczem barbarzyństwo. Tłuką żywe raki w moździerzu, i gotują tę masę w rosole. Raki wpierw ugotowane, a następnie utłuczone równie dobry dają rezultat.

Nie mam możności dawania w kursie szczegółowych przepisów i recept na poszczególne zupy i inne dania. Muszę się ograniczyć do ogólnych wskazówek i przestrzec przed najpospoliciej popełnianemi błędami. Wypróbowane przepisy poszczególnych potraw znajdą słuchaczki kursów w książeczkach z serji „Życia Praktycznego", lecz tam znowu będą przepisy, rzeczą kursów jest nauczyć najlepszych metod wykonania.

O wykwincie zupy stanowi często dodatek do niej — grzanka lub pasztecik — bo znowu wszelkie

większe, solidniejsze przystawki, wszelkie zapiekane makarony i ryż, wszelkie kasze hreczane i tłuczone lub wypiekane kartofelki, smakowite i pożywne pozostawiamy codziennej kuchni gospodarskiej.

Większość zup wykwintnych podaje się na czysto, i właśnie taki pasztecik czy grzanka są do nich przystawką obowiązującą, przyczem w większości wypadków podaje się ich jednocześnie kilka gatunków.

Większą część pasztecików robi się we francuskiem cieście.

Wszelkie inne rodzaje pasztecików mogą być do niego stosowane. Nawet paszteciki smażone jak pączki w drożdżowem cieście, byle delikatne ze smacznem nadzieniem i bardzo małe będą odpowiednie. Toż samo paszteciki w naleśnikach tylko w bardzo małe rolki zwijane na nieduże kawałki pokrajane i ślicznie, na chrupiąco zrumienione mogą być użyte. Maleńkie paszteciki z kruchego, z zaparzanego ciasta, paszteciki tak zwane rzymskie — farszem wypełnione, smażone w tłuszczu na specjalnych podstawkach—maszynkach, paszteciki z kruchego ciasta, mocno ociśnięte i usmażone na fryturze — wszystkie te przystawki, pojedyńczo lub mieszane, ładnie w piramidę ułożone na serwetą pokrytym półmisku, stanowią o smaku zupy i dobrze usposabiają biesiadników-smakoszów do dalszego obiadu. Obok nich grzanki — ostre i łagodne, zawsze ładnie zrumienione od dołu i góry i pokryte różnemi kombinacjami mas i farszów. Co do ich przyrządzania pamiętać należy że najlepiej każdą grzankę cieniuchno posmarować masłem z jednej strony i tę stronę ułożyć na brytfannie. Dopiero wtedy smarować drugą stronę i posypać możliwie grubą warstwą ostrego sera. Piec grzanki na brytfannie w piecu a nie smażyć wpierw na patelni. Na patelni się kurczą i przypalają i kładzione na rozpalony tłuszcz jedne nim nadto nasiąkają, inne dla braku tłuszczu przypalają się. Każda grzanka oddzielnie posmarowana ślicznie i równo się zrumieni. Gdy tylko sos pokrywający grzankę się rozpuści i uformuje chrupiącą skorupkę, grzanki gotowe. Oprócz grzanek i pasztecików podajemy do zup tak zw. słomki z francuskiego ciasta i djablotki, czyli cieniuchne, długie grzanki bez farszu, tylko posypane ostrym serem i białym pieprzem i mocno w piecu przyrumienione. Takie grzanki najlepiej wykonać w taki sposób, że cienko krajany chleb pszenny, smarujemy po obu stronach cienko masłem, posypujemy grubo, ostrym tartym serem, odrobiną pieprzu i już ułożony na brytfannę krajemy w cienkie paski bardzo ostrym nożem i wstawiamy do pieca dla zrumienienia. W żaden inny sposób nie otrzymamy takich długich, równych djablotek.

Dawniej podawano do zupy różne paszteciki zapiekane w muszelkach. Smażone te przystawki obecnie się podaje jako oddzielne danie po zupie, lub też nawet i przy niej, lecz przy mniej ceremonjalnych posiłkach.

O słomkach (pailles) powiem przy pasztecikach z francuskiego ciasta, od szczegółowego przepisu na które rozpocznę następny wykład.

GRUPA VII. WYKŁAD 1.

USŁUGA PRZY STOLE

H. ZNATOWICZÓWNA.

Usługa przy stole to rzecz napozór prosta i łatwa do opanowania, a jednak rzadko kiedy i rzadko przez kogo prawdziwie dobrze opanowana.

Na dobrą usługę składa się wiele czynników, a więc: wygląd zewnętrzny podającego, to znaczy: wzrost; budowa; uroda; sposób ubrania; uczesania; utrzymania rąk; sprawne, zręczne i opanowane ruchy; szybka orjentacja; uprzejmość; prawidłowe wyszkolenie.

Wszystkie te czynniki nie dadzą jednak idealnego wyniku jeżeli stół jadalny nie będzie prawidłowo nakryty, a osoba usługująca będzie zmuszona walczyć z podstawowemi brakami w serwisie, lub sztućcu — brakami polegającemi na niewystarczającej ilości porcelany, szkła, czy sztućca, które trzeba myć, wycierać, czyścić w czasie posiłku, co powoduje długie, a niewskazane przy prawidłowej usłudze, przerwy.

W naszem życiu codziennem usługa przy stole bywa zazwyczaj traktowana po macoszemu.

Dzień powszedni ma przeważnie ten smutny przywilej, że darowywuje mu się zgóry wszystkie niedociągnięcia, a zdziwienie wywołują nie braki, lecz przeciwnie dobra, sprawna organizacja posiłku, staranne podanie, ładne nakrycie. Witamy przeważnie te rzadko spotykane przejawy słowami: „cóż to dzisiaj za święto“, bo tak ładnie nakryte, czy podane, albo służąca ukazuje się w jadalni w białym fartuszku i ze starannie uczesaną głową.

Świadczy to, niestety, bardzo wyraźnie, a jed-

nak jak bardzo ujemnie o kulturze naszego życia codziennego, które zwykliśmy przyjmować z tak zwanem dobrodziejstwem inwentarza — z optymistyczną pobłażliwością i zgóry przyznaną absolucją.

Ponieważ na egzystencję człowieka i rodziny składają się przedewszystkiem dni powszednie, wolne od efektów stosowanych przy gościach, postarajmy się zatem przedewszystkiem zorganizować prawidłowo i estetycznie nasze posiłki codzienne, które zamiast męczącej monotonją, lub zgrzytami szarzyzny, mogłyby wnieść w życie rodzinne wiele niezaprzeczonego uroku.

Idąc po tej linji omówię najpierw usługę przy stole jadalnym, dokoła którego zasiadają domownicy, nie *zaproszeni*, lub *niespodziewani* goście.

Trzeba tutaj rozpatrzyć dwie zasadnicze sytuacje: posiłek w domu, który obchodzi się bez pomocy zewnętrznej (służąca) i posiłek, przy którym rola podającej przypada służącej do wszystkiego, lub pokojowej.

Jeżeli pani domu gotuje sama : sama przynosi do stołu potrawy, musi przedewszystkiem pamiętać o tem, aby na stole kuchennym nie zbrakło naczyń w jakich posiłek ma być podawany.

Nakrywając stół jadalny nie powinna zapomnieć o najmniejszym nawet drobiazgu, zgromadzić na nim wszystkie potrzebne w czasie posiłku dodatki i zastawę. Jest to zresztą podstawowa zasada prawidłowego nakrywania, która była już na łamach Kursów omawiana.

Gdy stół jest nakryty przychodzi kolej na zgromadzenie w kuchni naczyń i sztućca półmiskowego. Ustawimy je kolejno, tak jak następować będą po sobie potrawy, nie zapominając o desce do krajania mięsa, ostrym nożu, widelcu kuchennym, jednem słowem o umieszczeniu pod ręką wszystkiego co ułatwi, usprawni i przyśpieszy wydawanie potraw z kuchni.

Wszystkie dania, które nie ucierpią od wcześniejszego nałożenia na półmiski czy salaterki, można przygotować w ostatniej chwili i ustawić na parze, lub wsunąć do ciepłego pieca.

Na bocznym stole w jadalni powinny znajdować się talerze, na zmianę. Kiedy pani domu napełnia w kuchni półmiski, ktoś z domowników powinien uprzątnąć brudne naczynia i zastąpić je czystemi, starając się poruszać cicho i zręcznie.

Jeżeli do stołu zasiadają dzieci w wieku sprzyjającym prawidłowemu zajęciu się sprawami gospodarskiemi, matka powinna spożywać posiłek nie wstając od stołu, a podawaniem niech zajmą się one.

Dobra organizacja polega przedewszystkiem na tem, aby całe to misterjum odbywało się cicho, prędko, bez niepotrzebnego biegania tam i z powrotem, trzaskania drzwiami, żądania wyjaśnień związanych z kolejnością potraw, rozmieszczeniem ich na tych czy innych półmiskach, salaterkach. Jeżeli zatem matka gotuje, a któreś z dzieci podaje trzeba, aby udzieliła mu niezbędnych wskazówek przed tem nim zasiądzie do stołu.

W sytuacji jaką omawiamy niema mowy o obnoszeniu półmisków. Stawia się je poprostu na stole, a kiedy pani domu nabierze już z półmiska na talerz podaje go dalej i w ten sposób przechodzi on z rąk do rąk.

Aby uniknąć niepotrzebnej krętaniny półmiski, salaterki, zużyte talerze i sztuciec odstawiać trzeba na boczny stół, czy kredens, a dopiero po skończonym posiłku przenieść na tacy do kuchni.

Pani domu, która równocześnie odgrywa rolę potrójną, bo: przygotowującej posiłek, podającej go i przewodniczącej mu, nie jest, pomimo uciążliwej swej roli wolna od obowiązku estetycznego wyglądu. Powinna wyzbyć się przedtem nim zasiądzie do stołu, zapachów kuchennych, doprowadzić do porządku uczesanie i ubranie i nie robić na otoczeniu wrażenie osoby zmordowanej, zniechęconej i zaniedbanej, która ugina się pod ciężarem, ponoszonej dla najbliższych, ofiary, jest im żywym, wiecznym wyrzutem sumienia, zatruwającym pogodę posiłku.

A teraz przejdźmy do obowiązków i do sposobu spełnienia ich przez tak zwaną osobę usługującą.

Brak pewnej finezji w organizacji posiłków przy współudziale służącej *do wszystkiego* polega zazwyczaj nie na tem, że osobie gotującej, nakrywającej stół jadalny i podającej do stołu trudno jest opanować sprawnie te wszystkie czynności bez szkody dla całokształtu, ale na tem, że utarło się w domach naszych pojęcie, jakoby trzeba było *być djablem*, aby temu wszystkiemu dać radę.

Wina jest tutaj obustronna. Wina pani domu — organizatorki i wina jej pomocnicy — wykonawczyni. Ale chcąc sądzić bezstronnie i sprawiedliwie, zasadniczy ciężar tej winy spada na nasze, nie na jej barki. Bo od nas powinna iść dobra organizacja, my powinnyśmy wyszkolić naszą pomocnicę w umiejętnem opanowaniu następujących po sobie planowo czynności, my powinnyśmy nietylko pomóc jej i to pomóc w porę, nie w ostatniej chwili, ale i nie odstępować od raz utartych zwyczai, od słusznych wymagań kulturalnych, które muszą rządzić każdym kulturalnym domem.

Te właśnie odchylenia na skutek czy to prania, czy jakiegoś podstawowego sprzątania, lub innej dodatkowej roboty, upoważniające służącą do ukazania się w jadalni bez fartuszka, z rozczochraną głową, w rozdeptanych pantoflach lub boso, przejdą prędzej niż możnaby się było tego spodziewać ze sporadycznych w fazę stałych i niemożli-

wych. z czasem, do wykorzenienia przyzwyczajeń. Więc przedewszystkiem służąca musi być starannie, czysto i odpowiednio ubrana, zarówno przy przygotowaniu posiłku, jak nakrywaniu stołu i podawaniu.

Ciemna kretonowa sukienka w lecie — z niedrogiej wełny w zimie, rękawy długie ujęte w biały mankiecik, taki sam kołnierzyk, fartuszek i czółko na głowie. Jeżeli z jakichkolwiek względów tego rodzaju strój jest niedostępny, niechże ta inna suknia, czy bluzeczka będzie skromna, zręczna, porządnie włożona i zawsze dopełniona białym fartuszkiem.

Staranne uczesanie, obuwie w którem można poruszać się wygodnie i cicho, czyste ręce i czysto utrzymane paznokcie, zręczne, opanowane ruchy, spostrzegawczość i uprzejmość oto warunki i cechy, jakim powinna odpowiadać, jakie musi posiąść osoba usługująca do stołu.

A teraz przejdźmy do samej techniki podawania.

Przedewszystkiem, aby usługa była sprawna, warsztat, to znaczy stół jadalny musi być odpowiednio zmontowany. Na stole musi znajdować się wszystko co może być potrzebne w czasie posiłku, tak z punktu widzenia dodatków, jak i zastawy; na bocznym stole talerze na zmianę, taca, dania zimne, które wchodzą w skład posiłków.

Przy codziennych posiłkach służąca obnosi półmiski; salaterki z jarzynami, sosjerkę z sosem i t. p. ustawia na stole; te dodatki przechodzą z rąk do rąk biesiadników, co przyspiesza i ułatwia podawanie.

Służba podając półmiski ustawia je na płasko rozchylonej dłoni, podkładając pod półmisek serwetę zarówno dla odseparowania ręki od gorącego dna półmiska, jak i dlatego, aby zapobiec ślizganiu się gładkiej porcelany. Półmiski podaje się z lewej strony, trzymając je na lewej ręce; sosy, przystawki, sałaty i t. p. podaje się na prawej ręce.

Jeżeli do stołu podają równocześnie dwie osoby, jedna obnosi półmiski, druga sosy i przystawki. Łyżki i widelce (półmiskowe) powinny być umieszczone od strony nabierającego, to znaczy z prawej strony półmiska; półmisek podnosi się do góry, przeprowadza ponad głowami osób siedzących i dopiero wtedy zniża do odpowiedniego poziomu: nie należy nigdy przesuwać go pomiędzy osobami siedzącemi przy stole, bo wtedy łatwo poplamić suknie, czy ubrania. Osoba podająca nie powinna pochylać głowy nad półmiskiem, ale trzymać ją nieco odwróconą w bok, aby oddech nie docierał do potraw.

Półmiski z daniami zapiekanemi, wydawane wprost z pieca, a zatem silnie rozgrzane, trzeba ustawiać na podłożu grubo złożonej serwety, na drugim, nieco większym jednak tego samego kształtu półmisku, lub na dostosowanej wielkością i formą, tacy.

Przy stołach, dokoła których zasiada większa ilość osób, liczy się jedną osobę usługującą na 6 — 8 osób. Przy takim rozkładzie usługa powinna iść szybko i sprawnie.

Talerze i filiżanki z zupą, puharki, czy kloszyki napełnione zimnemi leguminami (lody, melba i t. p.), jednem słowem wszelkie dania, których biesiadnicy *nie nabierają*, a przyjmują *gotowe* z rąk osoby podającej, powinny być podawane nie z lewej, a z prawej strony.

Głębokie talerze z zupą ustawia się na talerzach płytkich i podaje wraz z niemi. Wtedy lewą ręką zabrać należy talerz ze stołu, a prawą postawić talerz, na którym ustawiony jest talerz głęboki z zupą. Filiżanki można roznosić na tacy i ustawiać wprost na talerzach płaskich, albo też podawać je (ustawione wraz ze spodkami) na talerzykach deserowych, nie usuwając ze stołu talerzy płytkich. Pod puharki z mrożonemi deserami daje się dostosowane do nich talerzyki szklane, czy kryształowe i ustawia wraz z niemi na stole.

Zbrudzone nakrycie usuwa się ze stołu po każdem spożytem daniu. Osoba usługująca zabiera zbrudzone nakrycie sięgając po nie prawą ręką z prawej strony siedzącego i zastępuje natychmiast talerz usunięty czystym talerzem, który trzyma w lewej ręce i stawia sięgając z lewej strony. Brudne naczynie ustawia na bocznym stole skąd bierze czysty talerz i przechodzi z nim do następnego biesiadnika.

Wielkiem ułatwieniem i usprawnieniem zmiany nakrycia jest posiłkowania się stolikiem-wózkiem, musi on być jednak osadzony na gumowych kołach, aby posuwał się lekko i cicho. Na stoliku takim ustawia się czyste nakrycie i zbiera na niego brudne talerze. W ten sposób postępować można tylko w obszernych jadalniach, gdzie pomiędzy rzędami krzeseł, a ścianą pozostaje przejście nie tamujące ruchów osoby usługującej.

Brudne talerze powinno się ustawiać na tacy umieszczonej na bocznych stole, lub kredensie, zdejmując z każdego talerza sztuciec i układając go na tacy. Czynność ta powinna być wykonana bardzo zręcznie i cicho, bez upuszczania, noży, widelców, łyżek, trzeba bowiem pamiętać o tem, że tylko cicha usługa może być zaliczona do rzędu prawidłowych i poprawnych.

Sztuciec zapasowy, przeznaczony do różnorodnych dań następujących po sobie znajduje się zawsze na stole jadalnym, umieszczony po dwóch stronach nakrycia, zmieniać go zatem, w czasie posiłku, nie potrzeba.

Po skończonym podstawowym posiłku, przed deserem, trzeba usunąć ze stołu solniczki, pieczywo,

niezużyte sztućce, talerze, talerzyki, pozostałe sałaty, kompoty i t. p., oczyścić stół z okruszyn, zmiatając je ozdobną, miękką szczoteczką, o półokrągłym kształcie, na maleńką szufelkę, lub tackę, albo zbierając zgniecioną w ręku serwetką na tackę, czy talerzyk. Dopiero po przywróceniu estetycznego wyglądu i uprzątnięciu w ten sposób stołu jadalnego, obnosi się deser.

Porządek podawania powinien być zgóry uplanowany i objaśniony służbie.

Obnoszenie dań rozpoczyna się od tak zwanego *pierwszego, honorowego,* miejsca, kierując się w następstwie do osób kolejnych. Wyróżnianie osób starszych, czy wyżej w hierarchji towarzyskiej postawionych przez podawanie im półmisków przed innemi biesiadnikami nie jest ani konieczne, ani wskazane, a najczęściej wprowadza chaos i bywa powodem niepożądanych omyłek. Dla wyrównania najlepiej jest kierować się od miejsca honorowego: z pierwszem daniem na prawo, z drugiem na lewo i t. d. wówczas zachowamy pożądaną równowagę, nie wyróżniając nikogo.

Półmiski przed powtórnem obnoszeniem powinny być doprowadzone do porządku, ewentualnie dopełnione i najlepiej jeżeli stoją w cieple podczas przerwy w podawaniu. Podawanie półmisków z nieestetycznie rozgrzebanemi resztkami, powalanych krzepnącym sosem, przypominających wyglądem smutne pobojowisko, jest niewskazane i wysoce nieestetyczne.

Przy powtórnem obnoszeniu półmisków nie należy omijać nikogo. Dla ułatwienia tej czynności trzeba rozpocząć ją z chwilą, gdy wszyscy już jeść skończyli, albo gdy zauważymy, że większa część biesiadników ma już puste talerze, a nieliczni maruderzy zdołają skończyć pierwszy przydział, zanim do nich z półmiskiem dotrzemy.

Jeżeli obnosi się równocześnie dwa rodzaje zwierzyny, ryb, lub jarzyn, jednem słowem dwa *odmienne,* chociaż o *jednym typie* dania, trzeba zapytywać każdego co sobie życzy i obsłużyć go stosownie do wyrażonego życzenia.

Podając półmiski, sosy i przystawki zwracać baczną uwagę na to, aby nie potrącać osób zasiadających przy stole; nie plamić im sukien i ubrań; nie rozlewać sosów na obrus przez zbytnie pochylanie półmisków, sosjerek i salaterek, które powinny zachować pozycję poziomą. Jedynie przy bardzo dużych i ciężkich półmiskach lekkie pochylenie ku przodowi jest dozwolone.

Służba powinna pozostawać stale w kontakcie z panią domu, zwracając baczną uwagę na polecenia wydawane jej, gestem, wzrokiem, lub przyciszonemi słowami. Również i życzenia, oraz potrzeby biesiadników powinny być przez wyszkoloną służbę odgadywane.

Jeżeli w czasie posiłku sztuciec upadnie na ziemię trzeba podnieść go natychmiast, odłożyć na bok i zastąpić świeżym podanym na tacce. Rozlany sos, zbiera się z obrusa nożem; wodę, lub wino trzeba wysączyć serwetką i zasłać splamione miejsce czystą serwetą. Wszystko to powinno być wykonane szybko i zręcznie, aby nie przerywało normalnego biegu posiłku i nie wywoływało zmieszana osób, które spowodowały swoją niezręcznością wypadek.

GRUPA XIV. WYKŁAD 6.

HODOWLA DROBIU

ZOFJA PRAŻMOWSKA

Chów indyków.

Indyki zostały stosunkowo niedawno udomowione, nie zdążyła się nawet jeszcze zaznaczyć wyraźna różnica w wyglądzie indyków obecnie hodowanych, a żyjących dawniej lub dziś jeszcze w stanie dzikim. To też hodowla indyków w warunkach możliwie naturalnych, prowadzona na pół dziko najlepiej się wiedzie i zwykle najlepiej opłaca.

Indyki wymagają obszernych zadrzewionych miejscowości w suchych lub przynajmniej niezbyt wilgotnych okolicach. Lasy, stare parki, duże sady są doskonałymi terenami, na których indyki żerują, obniżając tem do minimum koszt swego utrzymania. Dorosłe sztuki są bardzo mało wymagające pod względem pomieszczeń, chętnie nocują na drzewach, trzeba się jednak z tem liczyć że łatwo mogą zupełnie zdziczeć i zaginąć, należy więc z tego względu stale na noc zwoływać je do kurnika. Jeśli kurnik mamy ciasny i duszny, to lepiej indyki trzymać w jakiej szopie, żeby im powietrza nie brakowało. Indyki trzymamy do chowu 6 — 8 lat, indory zwykle krócej, gdyż w wieku 8 lat stają się już zbyt ciężkie i często kaleczą samice. Jednego indora przeznaczamy na 10 — 12 indyczek, przyczem jednorazowe zapłodnienie wystarcza na cały okres nieśności indyczki.

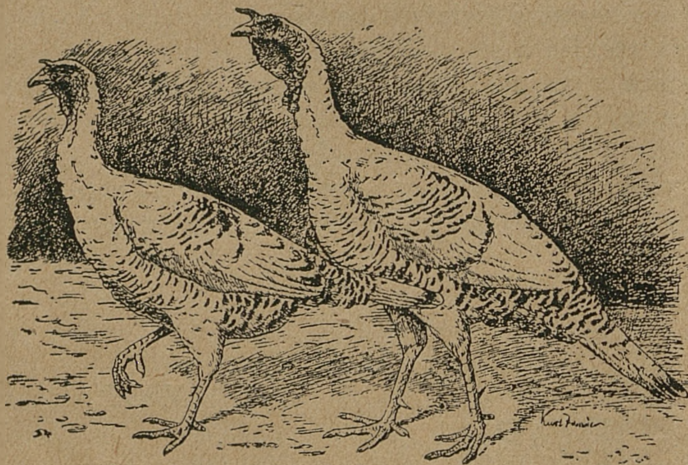
Jaja od jednorocznych indyczek lub starszych ale krytych jednorocznym indorem nie nadają się do wylęgu. Tylko od sztuk conajmniej dwuletnich otrzymujemy silne pisklęta. Indyka zaczyna

nieść się w marcu. Podkładamy jej 15 — 20 jaj do wysiadywania. Indyczych jaj nie powinno podkładać się pod kurę: kwoka wodząc indyczęta dużo ich marnuje ,ponieważ jej instynkt opiekuńczy przystosowany jest do potrzeb kurcząt, a nie umie uchronić indycząt przed tem co dla nich jest szkodliwe.

Indycząt nie powinno się łąc zbyt wcześnie, jednak nie później niż w końcu kwietnia, aby okres koralenia się piskląt nie wypadał w czasie największych upałów. Należy w wychowie piskląt chronić je bardzo przed pasorzytami, które są trudne do wytępienia jeśli opanują indyczęta, a tak wycieńczają prędko organizm młodych ptaków, że są powodem często spotykanego masowego padania indycząt z nieznanej dla hodowcy przyczyny. Przed nasadzeniem indyki trzeba ją bezwzględnie obejrzeć czy nie ma pasorzytów, a w czasie wysiadywania przesypywać słomę w gnieździe i pióra ptaka sproszkowaną siarką.

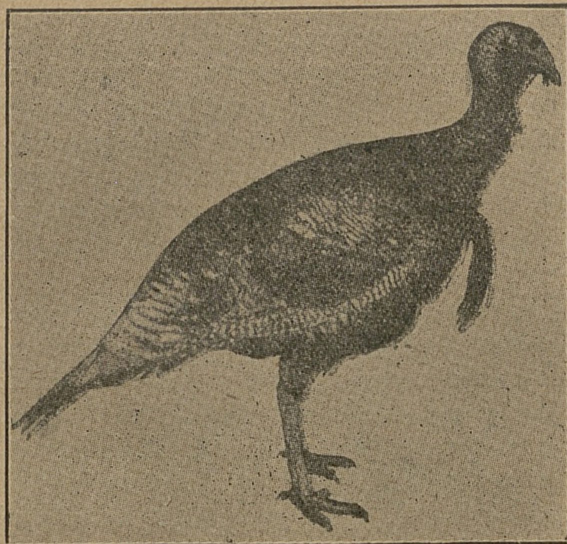
Indyczęta klują się 26 — 28 dnia. W okresie wylęgu nasiadka i pisklęta wymagają takiej samej opieki jak inne gatunki drobiu.

Można prowadzić cały wyląg, a i wychów daje bardzo dobre rezultaty w specjalnych budkach ustawionych na dworze, w których indyka noce i słotne



Indyki t. zw. plamiste czyli łaciate.

dni spędza, zupełnie nie przebywając w kurnikach, ani w innych ubikacjach mieszkalnych. Należy w każdym razie indyczęta hartować, od pierwszych dni ich życia. Indyki z indyczętami nigdy nie można trzymać w ubikacjach ogrzewanych, ale jak najwięcej na świeżem powietrzu. Indyka musi mieć możność schowania się pod dach w czasie dżdżystym, ale rosa w ciepłe dnie nic indyczętom nie szkodzi. Wszelkie nacieranie indycząt spirytusem jest zbyteczne. Indyka zwykle sama ochroni swe małe przed zbytniem zamoczeniem. Szkodliwy natomiast dla indycząt jest wielki skwar słoneczny w upalne dnie, jeśli nie mają możności schronienia się w miejsca zacienione. Bezwzględnie też, jak cały chów indyków najlepiej się wiedzie w lasach i parkach, tak i wychów indycząt daje wtedy najlepsze rezul-



Najroślejsza z odmian — Mamut.

taty. Troskliwszej opieki wymagają one przez dwa i pół miesiące do trzech. W tym czasie kończy się okres dostawania korali i mija już obawa łatwej śmiertelności.

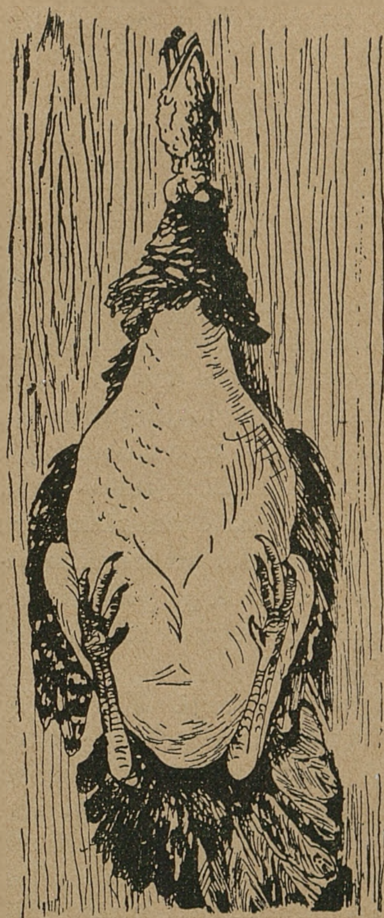
W żywieniu indyków należy przestrzegać tych samych zasad co przy żywieniu kur. W odpowiednich warunkach posiadają one wielką zdolność wynajdywania sobie samym pożywienia. Przy żywieniu indycząt należy pamiętać, że wymagają one jeszcze większej ilości karmy białkowej pochodzenia zwierzęcego a jej brak powoduje zły rozwój, niedostateczny rozrost i t. p. W przeciwieństwie do kurcząt, indyczęta nie wymagają ciągłego ich karmienia, a przedewszystkiem bardzo łatwo je przekarmić, czego należy się ogromnie wystrzegać. Przez 48 godzin po wykluciu nie dajemy żadnej karmy, tylko wodę do picia, drobniutki żwir i węgiel drzewny w ciągu dugiej doby. Po upływie dwóch dni (48 godzin) dajemy jako pierwszą karmę serek jajeczny z suchą tartą bułką, aby indyczęta ją w ciągu 15 — 20 minut zjadły, resztę należy odrazu usunąć. W pierwszym tygodniu dajemy to trzy razy dziennie i dwa razy dziennie odsianą śrutę pszenną. W drugim tygodniu możemy zmniejszyć ilość jajka i zacząć stosować jeden z omawianych już dwóch systemów żywienia: albo dawać mieszankę suchych śrut zbożowych i specjalnie dla kurcząt wyrabianych mączek mięsnych lub rybich, oddzielnie mleko do picia lub twaróg i świeżą zieleninę, albo karmić karmą dawkowaną. Twaróg jest bardzo dobrym dodatkiem do pożywienia indycząt, nie można jednak wyłącznie nim karmić, jak to często widuje się w gospodarstwach. Mleko tak jak kurczętom można dawać zupełnie świeże lub zsiadłe. W okresie koralenia się, a później powtórnego przepierzenia, należy specjalnie przestrzegać racjonalnego żywienia, dostatecznej ilości białka zwierzęcego w pokarmie oraz dodatku składników mineralnych. Jeśli nie mamy dostatecznej ilości mleka należy koniecznie

dawać odpadki mięsne lub wyżej wspomniane mączki mięsne gwarantowanej jakości. Dla zupełnie małych indycząt doskonałym dodatkiem są mrówcze jaja, o które w wielu okolicach jest bardzo łatwo. Jako zieleninę indyki specjalnie chętnie jedzą krwawnik, cebulę, szczypior. Dodatek pieprzu do karmy, może mieć dodatnie znaczenie tylko w bardzo małej ilości, w większej może wywołać nieżyt przewodu pokarmowego.

Gdy minie okres drugiego pierzenia t. j. trzeci, czasem czwarty miesiąc, indyki uważamy już za zupełnie odchowane, nie boją się zimna ani słoty, nie wymagają żadnych specjalnych starań.

O ile w żywieniu kur, karmienie z automatów pod każdym względem daje lepsze rezultaty o tyle przy chowie indyków trudno ten system żywienia stosować, gdyż one zwykle bardzo daleko przebywają od zabudowań gospodarczych. W ciągu całej wiosny lata i jesieni przed wieczorem należy im dawać ziemniaki z ospą i ziarno owies lub jęczmień. Zimą trzeba paść trzy razy dziennie dając oprócz tego karmę białkową, oraz zamiast zieleniny buraki lub odpadki warzyw i mączkę mineralną.

Tuczymy indyki tylko zupełnie wyrośnięte i dobrze utrzymane. Sztuki marne tudno się bardzo tuczą, nigdy nie osiągną dobrej wagi ani pierwszorzędnej jakości mięsa. Rozpoczynamy tucz indorów o wadze 7 kg. najmniej, lub indyczek ważących 4 — 5 kg. Tuczenie w pierwszym okresie, który trwa 2 tygodnie polega na bardzo intensywnem żywieniu paszą miękką, głównie ziemniakami z dodatkiem śrut i zwilżonych mlekiem. Najlepsze są śruty z ku kurydzy i jęczmienia. W tym czasie indyki trzymamy na swobodzie, ale w ograniczonej przestrzeni. Na drugi okres tuczu, który trwa również dwa tygodnie indyki zamykamy, ale wszystkie razem, gdyż oddzielone od stada tęsknią za towarzyszami i gorzej się tuczą. W tym czasie dajemy już tylko przez pierwsze pare dni minimalną ilość ziemniaków, a tuczymy mieszanką śrut i mlekiem. Najlepsze rezultaty daje tuczenie przez ostatnie 12 dni,



Dobrze utuczona i prawidłowo sprawiona indyczka.

przymusowem karmieniem kluskami zagniecionemi ze śrut i mleka. Karmimy dwa razy dziennie, dając ptakom stale świeżą wodę do picia. W ciągu pierwszego dnia dostają 8 klusek, w następnych po 4 dziennie więcej. Wreszcie 7-go lub 8-go dnia, gdy dojdziemy do ilości skarmianych klusek 32 lub 36, dajemy tę samą ilość przez 3 dni, wreszcie jedenastego dnia dajemy tylko 28 klusek, dwunastego 24, trzynastego nie dajemy żadnej karmy tylko wodę i po 24 godzinach głodzenia ptaki należy zarżnąć. Technika tuczenia jest bardzo łatwa, kluski zagniatamy wielkości palca i kładziemy wilgotne do gardła ptaka.

GRUPA XIII. WYKŁAD 1.

OWOCE DROBNE

ZOFJA WRÓBLEWSKA.

Agrest. Porzeczki.

Owoce objęte nazwą „owoce drobne“, a więc agrest, porzeczki, maliny, truskawki i poziomki mają duże znaczenie nietylko jako owoce które służą do konsumcji natychmiastowej, ale i jako przemysłowe, gdyż nadają się do wyrobu win, powideł, marmelad. konfitur i t. p.

Łatwość zaś hodowli i krótki czas potrzebny do otrzymania owoców powinny być zachętą i podnietą do jak najszerszego i możliwie na największą skalę ich rozpowszechnienia. Obawiać się przeładowania rynku nie należy, gdyż niezużyte znajdą zawsze zbyt w przetwórniach. Tembardziej zaś nale-

ży zachęcać do produkcji owoców drobnych, że sprowadzamy wielkie ilości przetworów, właśnie z tych owoców, z zagranicy, a przecież klimat naszego kraju sprzyja hodowli owoców drobnych.

AGREST.

Agrest jest jednym z najcenniejszych owoców wczesnych, mającym zastosowanie zarówno w przetwórstwie (wina, konfitury, kompoty) jak i w handlu, jako doskonały owoc deserowy o wykwintnym smaku. Zakładanie plantacji i prowadzenie jej późniejsze jest b. proste — co tembardziej zachęcać powinno do jej zakładania. Agrest — jako owoc handlowy, opłaca doskonale założenie nawet dużej plantacji, a w ogródku amatorskim jest niezastąpiony — gdyż już w rok po posadzeniu rozpoczyna owocowanie, dając z roku na rok coraz obfitszy plon smacznych jagód.

Zakładanie plantacji. Zakładając plantację agrestu czy to na własne potrzeby, czy też handlową, musimy przedewszystkiem starannie oczyścić ziemię z chwastów zwłaszcza z perzu. Ponieważ agresty dla dobrego plonowania potrzebują silnego nawożenia i utrzymania ziemi w czystości dla obniżenia kosztów nawożenia i pielęgnacji, wskazane jest prowadzenie równorzędne uprawy warzyw, które również wymagają obfitego nawożenia i starannej pielęgnacji. Warzywa pokryją częściowo koszta utrzymania plantacji — a staranna uprawa ziemi przyczyni się do podniesienia wydajności owocowej agrestów — a tem samem i do podniesienia zysku. Aby móc między agrestem uprawiać warzywa sadzimy krzewy w rzędy odległe co 3 metry i w linji co 2 m. (na 100 m^2 wychodzi 17 krzaków). W ogródkach amatorskich, małych, obsadzimy krzakami agrestu najsłoneczniejsze dróżki — sadząc co 2 m. krzak od krzaka.

Dla plantacji handlowych prowadzonych na dużą skalę odpowiedniejszy będzie agrest krzaczasty, natomiast do ogrodów amatorskich pienny, gdyż zajmuje mniej miejsca.

Agrest pienny wymaga starannego opalikowania — każdy krzak musi być przywiązany do mocnego palika (przywiązujemy pień i koronę) by w razie silnych wiatrów korona obciążona owocami nie uległa złamaniu. Palikowanie takie i pielęgnacja podnosi znacznie koszta uprawy.

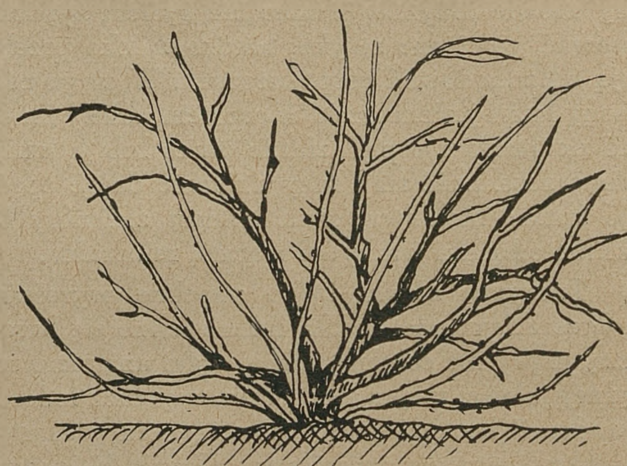
Agrest wymaga ziemi gliniastej, wilgotnej i dlatego duże plantacje zakładać należy jedynie na najlepszych glebach o starej kulturze nawozowej i mechanicznej. Udaje się też doskonale na ziemiach podmokłych, torfowiskach, potrzebuje jednak wtedy corocznego obfitego wapnowania ziemi.

Na ziemiach suchych łatwo przepuszczalnych zakładanie dużych plantacji jest ryzykowne — gdyż agrest jest b. wrażliwy na brak wilgoci. W ogródkach amatorskich w takim wypadku konieczne jest b. obfite podlewanie w ciągu kwietnia, maja i czerwca — co w kalkulacji handlowej byłoby zbyt kosztowne.

Agrest do dobrego plonowania wymaga dużo słońca — dlatego plantacje handlowe należy zakładać w szczerym polu, a w ogrodzie amatorskim przeznaczyć mu odkryte słoneczne miejsce.

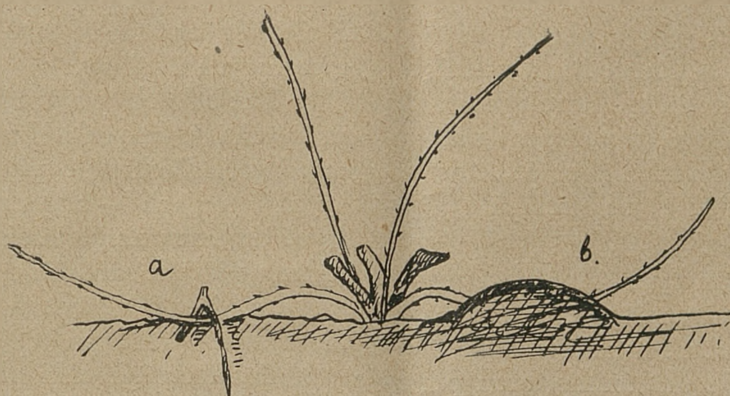
Rozmnażanie agrestu. Znane są 3 sposoby rozmnażania agrestu: 1) z odkładów, 2) szczepienie i 3) z sadzonek zielnych.

1) *Odkłady* — jest to najprostszy sposób rozmnażania agrestu. W tym celu, w marcu, jak tylko ziemia rozmarznie i obsiąknie stare krzaki przycinamy przy samej ziemi, pozostawiając jedynie roczne pędy wychodzące bezpośrednio z ziemi. Ziemię wokoło krzaka starannie przekopujemy z dobrze przetrawionym obornikiem lub kompostem. W ciągu lata starannie oczyszczamy z zielska. Na drugi rok w marcu ziemię znów wokoło krzaka przekopujemy, wybierając dokładnie chwasty. Wszystkim pędom nadcinamy korę na wysokości 5 cm. od ziemi i to z tej strony, która po przegięciu pędów będzie dotykała do ziemi. Nadcięcia powinny być tak zrobione by nie zadrasnąć drewna. Poczem gałązki przyginamy tak, by nacięciem dotykały powierzchni ziemi, przymocowujemy kołeczkami i zasypujemy warstwą ziemi grubości 5 — 6 cm. pozostawiając końce pędów nienakryte. W październiku odcinamy gałązki od krzaka podważywszy ziemię, wyjmujemy delikatnie i przenosimy do szkółki, sadząc w linje co 70 cm. i w linji co 30 — 40 cm. Na przyszłą jesień gotowe młode krzaki mogą służyć do założenia plantacji.



Krzak agrestu przeznaczony do rozmnażania.

2) *Szczepienie.* Dla otrzymania agrestów piennych szczepimy je na podkładkach z żółtej porzeczki (Ribes aurea). Aby wyhodować odpowiednie podkładki musimy już w połowie marca przygotować sadzonki z porzeczki. Roczne pędy tniemy



Sposób wykonania okładów: a) pęd przymocowany: b) pęd przysypany.

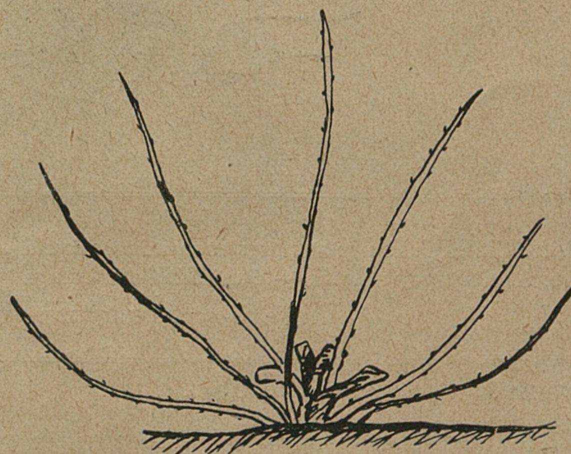
na 4 — 5 oczek poczem pod najniższym oczkiem zacinamy ukośnie ostrym nożem i sadzimy na dobrze przekopanym i doprawionym, nieco zacienionym, zagonku. Sadzimy w linji co 15 cm. i co 5 cm. na linji zatykając sadzonki ukośnie tak by 2 oczka były pod ziemią i polewamy przez drobne sitko. W ciągu lata oczyszczamy starannie z zielsk i podlewamy w miarę potrzeby. Do jesieni sadzonki się zakorzenią. W październiku przenosimy je do szkółki sadząc w linje co 80 cm. i co 50 — 60 cm. na linji. Tu pozostaną rok lub dwa, aż wypuszczą mocne pędy odpowiednie na pnie agrestowe. W pierwszej połowie marca gdy ziemia rozmoknie, przekopujemy szkółkę, oczyszczamy każdy krzak, pozostawiając jeden najmocniejszy pęd na pień. Ponieważ gałązki porzeczek są wiotkie, przeciągamy wzdłuż linji na słupkach drut — do którego przywiązujemy pędy. W drugiej połowie marca przystępujemy do szczepienia. Szczepimy przez „stosunek" jeżeli pędy porzeczek i zrazy agrestu są jednakowej grubości lub na „kożuchówkę" o ile zrazy będą cieńsze. Drugi sposób jako znacznie łatwiejszy stosowany bywa najczęściej.

Zrazy do szczepienia muszą być świeże. Do obwijania roślin używamy pasków płóciennych nasyconych maścią ogrodniczą. Gdy na zrazach zaczną wyrastać oczka dając młode pędy agrestowe, obluzujemy obwiązanie przez przewinięcie — poczem przywiązujemy w miejscu zaszczepienia do palika, aby zabezpieczyć od złamania. Młode pędy agrestu przywiązujemy również do palika. Pień trzeba starannie oczyszczać z gałązek bocznych w miarę ich ukazywania się. Na następną wiosnę agresty mogą być wysadzone na miejsca stałe — po roku zaczną już owocować.

3) *Sadzonki zielne* robimy w szklarni w mnożarce w piasku, lub w umiarkowanym inspekcie. W pierwszej połowie kwietnia, gdy agrest wypuści pędy długości plus minus 5 cm. odłamujemy je od gałązek i nie przycinając sadzimy gęsto w skrzynki z piaskiem — podlewamy przez bardzo drobne sitko, nakrywamy szkłem i ustawiamy do inspektu o temperaturze 15° — 18°C. Po 2 tygodniach sadzonki powinny się zakorzenić, zdejmujemy wtedy szyby i odkryte trzymamy około 10 — 12 dni. Poczem w połowie maja wysadzamy na zagonki o żyznej, dobrze doprawionej ziemi. W czasie lata opielamy starannie, podlewamy, wzruszamy ziemię. Na wiosnę roku następnego gotowe krzaki wysadzamy na miejsca stałe.

Krzaki agrestowe mogą owocować dobrze do 10 lat poczem należy je odmładzać — to znaczy usuwać stopniowo ostrym nożem wszystkie stare pędy, przez co wywołamy bujniejszy przyrost młodych pędów na których zwykle są najdorodniejsze owoce. Agrest dzielimy na 4 grupy w zależności od barwy owoców, a więc mamy agrest żółty, zielony, biały i ciemno-czerwony. Odmian wśród tych 4 wymienionych grup jest dużo — wybór zależy od gustu producenta i wymagań rynku zbytu. Odmiany wielkoowocowe angielskie i amerykańskie mają nieco grubszą skórkę, zaletą ich jest odporność na klęskową chorobę agrestu — grzybka z rodzaju Mączniaków zwanego: *„Mączniak agrestowy"*, *„amerykańska rosa mączna"*.

Choroba ta ukazuje się w połowie maja na liściach, młodych pędach i jagodach agrestu, jako biały nalot, który zczasem ciemnieje i zamienia się w wojłokowatą powłokę, którą łatwo zeskrobać. Młode jagody opanowane przez grzybek, obsypują



Krzak gotowy do robienia okładów.

się, starsze drobnieją, chore pędy grubieją i usychają, cały zaś krzak rośnie b. słabo. Biała pilśniowa powłoka wydaje liczne zarodniki, które opanowują coraz to nowe części rośliny. W połowie lata wytwarzają się tak zwane zarodniki zimowe, które zimują na gałązkach i opadniętych liściach i jagodach, a na wiosnę zarażają agrest.

Walka z uporczywym tym grzybkiem jest b. trudna i mozolna. Najskuteczniejsza rada to usunięcie całej plantacji, spalenie krzaków, silne zwapnowanie gleby i głębokie przeoranie, oraz przerwa kilkoletnia do założenia nowej. Wybierać też należy odmiany odporne na grzybka.

Jeżeli jednak chcemy ratować stare krzaki, musimy na jesieni po opadnięciu liści przerzedzić zbyt gęste krzaki, obciąć zarażone gałązki i spalić, ziemię wokoło krzaków dobrze zwapnować i głęboko przekopać. Na wiosnę stosować opryskiwanie kilkakrotne mlekiem wapiennem, albo 1% siarczanem żelaza, lecz przed rozwinięciem liści, a przed kwitnieniem i po okwitnięciu ½% — 1% sodą krystaliczną co 2 tygodnie 2 razy (dokładne wskazówki walki z mączniakiem udziela Stacja Ochrony Roślin — Warszawa, Bagatela 3).

Aby agrest mógł się skutecznie opierać chorobie musimy mu dać jak najkorzystniejsze warunki rozwoju — a więc dobrą otwartą, słoneczną wystawę, rzadkie sadzenie, silne nawożenie przetrawionym obornikiem i nawozami sztucznemi, zwłaszcza fosforowemi i potasowemi i jak najdokładniejszą uprawą mechaniczną.

PORZECZKI.

Porzeczka jako owoc deserowy ma zastosowanie niewielkie; nie każdy znosi jej ostry kwaśny smak. Natomiast w przetwórstwie zajmuje jedno z pierwszych miejsc zwłaszcza przy wyrobie win owocowych i soków.

Zakładanie plantacji. Tak samo jak agrest porzeczka wymaga dobrej żyznej ziemi zasobnej w wilgoć. Doskonale plonuje na glebach podmokłych i torfach — natomiast na suchych piaszczystych daje znacznie mniejsze plony. Na plantacjach sadzimy je tak samo jak agrest, dając te same odstępy rzędów i w rzędach — prowadząc współrzędnie uprawy warzyw.

Posadzone krzaki plonują już zupełnie obficie w drugim roku po posadzeniu. Hodowla porzeczek jest łatwiejsza od hodowli agrestu, gdyż porzeczki nie podlegają zarazie, ani klęsce robactwa. Stare krzaki trzeba oczyszczać z mchu i porostów, a także przerzedzać wycinając ostrym nożem stare gałęzie, na których owoc bywa zwykle drobniejszy.

Rozmnażanie. Porzeczki rozmnażamy przy pomocy sadzonek tak jak to opisano wyżej przy hodowli podkładek agrestowych z żółtej porzeczki. Ze szkółki małe krzaki po roku wysadzamy na miejsca stałe. Możemy też szczepić je na podkładkach z żółtej porzeczki, jak agrest. Porzeczki pienne nadają się jedynie do ogródków amatorskich — natomiast duże handlowe plantacje zakładamy sadząc tylko krzaki.

Jako odmiany handlowe najlepsze są „holenderska czerwona i biała“, a także „wiśniowa czerwona i biała“. Coraz bardziej poszukiwana obecnie na rynku jest porzeczka czarna, której czarne, duże jagody o ostrym aromatycznym smaku i zapachu mają szerokie zapotrzebowanie przy wyrobie win, nalewek i konfitur. Hodowla i rozmnażanie takie same jak zwykłych porzeczek. Krzaki rosną bujnie i rodzą b. obficie tylko na dobrej, żyznej, wilgotnej ziemi — przy lichej uprawie gleby i słabem nawożeniu daje owoce drobne niechętnie nabywane na targu.



Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ“
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz“ — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.